طريقة عمل البوظة العربية (بكداش) بسهولة من المنزل وعلى أصولها

وطبعا دون الحاجة لدقها أو لضربها بالمهباج كما في الصورة التقليدية لها منذ الأزل في محلات بكداش السورية



أهلاً ومرحباً بكم متابعينا الأعزاء ، وصفتنا لليوم سوف تكون عن طريقة عمل البوظة العربية (بكداش) بطريقة سهلة ومبسطة

ولكن قبل الولوج الى موضوعنا والدخول في اعماقه ، أريد سؤالكم سؤالاً ! ، وهو لماذا سميت البوظة العربية بالبكداش ؟

لربما البعض مننا ليس لديه الاجابة لمثل هذا السؤال ، وليس عيباً عدم المعرفة ، ولكن العيب عدم السؤال ومحاولة الاستكشاف.

وأنا كنت من ضمن الجاهلين لاجابة هذا السؤال واليوم قد عرفتها وسأقدمها لكم على طبقٍ من ذهب.

فقد سميت البوظة العربية بالبكداش نسبة لمخترعها الشاب السوري الدمشقي ﷴ حمدي بكداش ، كما لها اسامي أخرى

ك (إيمأ) وتعني البوظة باللغة التركية ، وهذا الاسم متداول كثيرا في سورية.

وتاريخها يعود لعام ١٨٨٥ م من سورية تحديداً من دمشق ، اي قبل ١٣٥ سنة ، فتاريخها جداً عريق.

ولدت في سورية (دمشق) ومن ثم جالت العالم بأسره بمذاقها الرائع وأصولها الشامية العريقة.

نكتفي بهذا القدر من تاريخها المشوق ولندخل في صلب موضوعنا (طريقة عمل البوظة العربية بكداش.(

ولنبدأ بسم الله:



طريقة عمل البوظة العربية (بكداش) شام الأصيل:

المكونات والمقادير لطريقة عمل البوظة العربية (بكداش: (

1 _لتر حليب كامل الدسم.

_نصف لتر ٥٠٠ مل كريمة الخفق السائلة (ويمكن الاستعاضة عنها بعلبة من القشطة او بكوب حليب بودرة(

200 _غرام قشطة نية او المغلية المحضرة في المنزل أو اي نوع آخر لا بأس بذلك ، لكن المذاق سوف يختلف.

2 _حبة مستكة (ويجب طحنها لتصبح كالبودرة(

_ملعقة صغيرة فانيلا.

5 _ملاعق طعام سكر (١٠٠ غرام) ويمكن التقليل حسب الرغبة.

_السحلب المحلى ٢٢٥ غرام (كوب مقاس(

_الفستق الحلبي المجروش والمحمص قليلا (اختياري حسب الرغبة) (كوب مقاس. (



طريقة تحضير البوظة العربية بكداش:

_في البداية نضع الحليب البارد في وعاء (قابل لوضعه فوق النار(



_ومن ثم نقوم بإضافة المكونات الجافة فوق الحليب ألا وهي (المستكة والسحلب والفانيلا والسكر(



_ونقوم بتحريكها جيداً مع الحليب قبل وضعها فوق النار.



_ومن ثم على نار متوسطة نضع خليط الحليب والسحلب ونبدأ بالتحريك.



_يجب الاستمرار بالتحريك وعدم ترك الحليب أبداً الى أن يبدأ بالغليان.

_وعندما يغلي الحليب والمستكة نستمر بالتحريك ونضيف كريمة الخفق السائلة.

_ونحرك الخليط مع بعضه البعض حتى تتجانس المكونات مع الملاحظة أن النار متوسطة ولا زالت قيد الاشتعال.

_وبعد ذلك نطفئ النار ونضع الخليط في وعاء زجاجي ونتركه الى أن يبرد نسبياً.



_وبعد أن يبرد قليلا نضع فوقه ال ٢٠٠ غرام من القشطة والفستق الحلبي المجروش.



_ونخلط المكونات جميعها بمضرب يدوي أو كهربائي الى أن تتجانس جميعها مع بعضها البعض جيداً.



_ونترك الخليط الى أن يبرد تماماً قبل سكبه في الصينية التي سوف ندخلها الى الفريزر (الثلاجة.(

_وملاحظة جدا جدا جدا مهمة : يجب أن يبرد خليط البوظة تماماً حتى لا يتكون قطع من الثلج تجعل فيه قرشة غير مستحبة.

_وهذه الصورة توضح قوام خليط البوظة العربية (بكداش) النهائي.



الطريقة الصحيحة لتجميد البوظة العربية (بكداش) في الفريزر (الثلاجة: (

_أولا نحتاج الى صينية ذات عمق ١,٥ سم أول أقل ، ولا يفضل أن تكون عميقة كثيرا حتى لا تتكسر البوظة أثناء لفها بشكل رول.

_ونحتاج أيضاً الى نايلون مطبخ.



_نقوم بوضع نايلون في أرضية الصينية التي سوف نسكب فيها خليط البوظة العربية ونغلفها جيداً من الأسفل.

_ومن ثم نسكب الخليط فوق الصينية ونوزعه بشكل مناسب على كامل أنحاء الصينية.



_بعد ذلك نقوم بتغليف البوظة من الأعلى أيضاً مع الحرص أشد الحرص على تفريغها من الهوواء تماما.

_ففي حال تشكلت فقاعات في النايلون يجب ثقبها بالدبوس وتفريغ الهواء منها ومن ثم لف طبقة اخرى من النايلون فوق الطبقة الأولى.



_ولا ندخل الصينية الى الفريزر حتى التأكد تماماً ان البوظة العربية (بكداش) بدرجة حرارة الغرفة.

_بعد التأكد من ذلك ، ندخلها الى الفريزر لمدة ليلة كاملة حتى تجمد تماما في الثلاجة.

_وهذه الصورة توضح الشكل النهائي للبوظة العربية قبل إدخالها الى الفريزر (الثلاجة.(



مرحلة لف البوظة العربية (بكداش) وتقديمها:

_بعد ليلة كاملة وبعد التأكد أنها قد جمدت جيداً نخرجها من الثلاجة.

_وفي حال كانت جداً مجمدة تترك قليلا حتى تفك وتصبح طرية قليلا ليسهل علينا لفها ودحرجتها.

_بعد ذلك نقوم بفك النايلون العلوي عنها مع سحب النايلون السفلي قليلا ونبدأ بدحرجتها ولفها على شكل رول

كما في الصور التالية:







_وبعد تنسيقها جيداً على شكل رول نزيل النايلون تماما من أطرافها ومنها كلها.

_ومن ثم نضع في صينية أخرى القليل من الفستق الحلبي المجروش ونضع رول البوظة العربية (البكداش) فوقها.

_ونبدأ بدحرجة الرول فوق الفستق الحلبي المجروش من جميع الجوانب حتى يمسك تماما فيه.



_ومن ثم نقوم بتغليف رول البوظة العربية بالنايلون من جديد مع الحرص على عدم ادخال الهواء اليه.

_ونعيده الى الثلاجة الفريزر ليتماسك من جديد لمدة من ساعة الى ساعتين تقريباً.



_وبعد أن يتماسك جيداً نخرجه من الثلاجة ونزيل النايلون عنه ونقوم بتقطيعه بشكل دوائر ونضعه في طبق التقديم.







والى هنا متابعينا الكرام نكون قد ختمنا وصفة اليوم البوظة العربية (بكداش) من مكوناتها وطريقة تحضيرها مع كامل أسرار نجاحها

فهذه الوصفة عبارة عن طريقة عمل البوظة العربية بالقشطة

وطريقة عمل البوظة العربية بالمستكة

و طريقة عمل البوظة العربية شام الأصيل

فنعم لقد كانت مقدمة من الشيف أحمد صاحب قناة (شام الأصيل (

وأحببنا أن نسهل عليكم المهمة بجعلها وصفة مقروئة للجميع.

وهنا نقدم كلمة شكر للشيف شام الأصيل على تقديمه للوصفات اللذيذة بكل أمانة وصدق.

وقبل أن نختم موضوعنا نهائياً سوف نقدم لكم بعضاً من فوائد البوظة العربية.

فوائد البوظة العربية (بكداش:(

-1البوظة العربية تحتوي على العديد من الفيتامينات والمعادن كفيتامينB, D , A

والمعادن مثل الفوسفور والكالسيوم المقوي لعظام الجسم.

-2أما الفائدة الثانية فإنها تزود الجسم بالطاقة ، فهي تحتوي وبشكل عالي على الكوربيهيدرات وأيضا على البروتينات والدهون

ويجب عدم الإكثار من تناولها فهي تسبب أيضاً زيادة في الوزن.

-3أما ثالثاً : فإنها تنشط الدماغ ، فهي تحفز الجسم على إفراز هرمون الثرومبوتونين الذي يعد هرمون للسعادة

إذ يساعد الجسم على تخفيض من التوتر.

-4وبما أن البوظة تحتوي على الحليب فبالتالي فإنها تحتوي على ل-تريبتوفان الذي يعتبر مهدئ طبيعي للجهاز العصبي

فمن يعاني من الأرق ، كوب من البوظة سوف يساعده على الاسترخاء والنوم.

-5وأما الفائدة الأخيرة للبوظة العربية فهي تخص المرأة الحامل ، والتي تعاني من قيء الحمل ، فقد أثبتت الدراسات

أن تناول المرأة الحامل للبوظة يخفف من الشعور بالقيء ، وبالتالي يساعدها على تجنب سوء التغذيه لها ولجنينها و تجنب الجفاف.